

HomeEC

Jurnal Teknologi Kerumahtanggaan

Andi Hudiah	Pelestarian dan Pengembangan Makanan Tradisional Bajabu Ikan Gabus dan Sosis Ikan Gabus Bersifat Lokal	1-5
Sukarsih A. Pangki	Pembuatan Selai dari Terong Belanda	6-11
Asmirah	Angkatan Kerja Perempuan pada Sektor Informal Di Perkotaan	12-18
St. Aisyah	Inspirasi Baju Pokko Mandar Pada Pembuatan Busana Pengantin Model Bustle Silhoet	19-26
Srikandi	Efektifitas Penggunaan Laboratorium dalam Meningkatkan Kualitas Pembelajaran	27-31
Wilhelmina Ohello	Peningkatan Keterampilan Menjahit Melalui Sistem Modul di SMK Negeri 5 Ambon	32-37
Haerani	Pembuatan Aneka Rasa Dodol Buah Tala	38-42
Bastiana	Profil Anak Autis di Kota Makassar (Studi di SLB YPPLB I dan Klinik Anak Harapan)	43-48
Sukriati Firman	Pengembangan Pembelajaran Dasar Busana Mahasiswa Diploma Tiga Tata Busana Universitas Negeri Makassar Berbasis Macromedia Flash.	49-57
Slamet Widodo	Pola Makan Siswa Berprestasi di SMP Negeri 1 Ciampa Kabupaten Bogor	58-64

DITERBITKAN OLEH
JURUSAN PKK FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR

HomeEC	Vol.11	No.1	Hal. 1-64	Makassar Februari 2011	ISSN : 1907-5081
---------------	---------------	-------------	------------------	-----------------------------------	-----------------------------

DAFTAR ISI

Andi Hudiah	Pelestarian dan Pengembangan Makanan Tradisional Bajabu Ikan Gabus dan Sosis Ikan Gabus Bersifat Lokal	1-5
Sukarsih A. Pangki	Pembuatan Selai dari Terong Belanda	6-11
Asmirah	Angkatan Kerja Perempuan pada Sektor Informal Di Perkotaan	12-18
St. Aisyah	Inspirasi Baju Pokko Mandar Pada Pembuatan Busana Pengantin Model Bustle Silhoet	19-26
Srikandi	Efektifitas Penggunaan Laboratorium dalam Meningkatkan Kualitas Pembelajaran	27-31
Wilhelmina Ohello	Peningkatan Keterampilan Menjahit Melalui Sistem Modul di SMK Negeri 5 Ambon	32-37
Haerani	Pembuatan Aneka Rasa Dodol Buah Tala	38-42
Bastiana	Profil Anak Autis di Kota Makassar (Studi di SLB YPPLB I dan Klinik Anak Harapan)	43-48
Sukriati Firman	Pengembangan Pembelajaran Dasar Busana Mahasiswa Diploma Tiga Tata Busana Universitas Negeri Makassar Berbasis Macromedia Flash.	49-57
Slamet Widodo	Pola Makan Siswa Berprestasi di SMP Negeri 1 Ciampa Kabupaten Bogor	58-64

PEMBUATAN SELAI DARI TERONG BELANDA**THE MAKING OF TAMARILLO JAM****Sukarsih .A. Pangki**

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar
sukarsiha.pangki@yahoo.com

ABSTRACT

Cyphomandra batacea or tamarillo, originated from South America. It is a plant from the Peruvian Andes region of South America. The fruit is purplish and egg-shaped. The purposes of this experiment were to (1) know the good characteristics of a tamarillo to use in jam-making, (2) know tamarillo jam processes, (3) know characteristics of good tamarillo jam, (4) know acceptance of panelists to tamarillo jam. This experiment used organoleptic tests method. The results showed that (1) good tamarillo jam making using the ripe tamarillo, purplish and sweet, (2) the process were selecting the fruit, grinding eggplant into juice, filtering, cooking, mixing additives, and packaging, (3) natural red tamarillo jam, soft texture, sweet flavor and natural fruit flavored, (4) acceptance of tamarillo jam according to panelist, agree with the color, agree with the texture as it is soft, agree with the smell as it has natural scent, agree with the taste. Expiry of the tamarillo jam within room temperature is approximately a month, whereas store in refrigeration is three months.

Key words: Jam, Tamarillo

PENDAHULUAN**A. Latar Belakang**

Terong atau terung adalah tumbuhan yang buahnya dapat dibuat sayur. Tanaman ini kemudian tersebar dan dibudidayakan di banyak Negara misalnya Karibia, Malaysia, Afrika Tengah, Afrika Barat, Amerika selatan dan beberapa daerah tropik pada umumnya. Tanaman ini juga dibudidayakan di daerah Eropa bagian selatan, Uni Sovyet dan Selandia Baru, sehingga tidak mengherankan apabila tanaman ini memiliki nama-nama khas di setiap Negara atau daerah tertentu misalnya, eggplant, brinjal, eirefrucht (Eropa), kathiri-kai (Tamil atau Srilanka), ai-kua (Kanton), qie-zi (Cina), nasubi (Jepang), dan terong (Melayu). Di Indonesia tanaman ini telah tersebar dan di masing-masing daerah, tanaman ini tersebut dengan nama yang berbeda-beda misalnya

terong, cokrom (Sunda), encung (Jawa), toru (Nias), tiung (Lampung), tuung (Bali), poki-poki (Manado), fofoki (ternate), dan kaumenu (Timor). (Soetasad, 1996; 41).

Terong berpotensi sebagai penyembuh berbagai penyakit yang saat ini hangat dibicarakan. Di Negeria, buah terong mendapat tempat yang cukup baik di masyarakat, karena selain dibuat sayur terong yang sering dilalap ini adalah sebagai zat antirematik. Pengobatan tradisional di Negeria percaya terong dapat menyembuhkan atau setidaknya dapat mengurangi serangan rematik tertentu. Bahkan tidak hanya di Negeria sering diyakini memiliki khasiat obat. Fungsi lain dari terong adalah dapat menekan kerusakan yang timbul pada sel-sel dengan penyimpanan kromosom dengan petunjuk adanya kanker. Pengujian terakhir dilakukan di Jepang menunjukkan jus terong, yang dapat menekan kerusakan pada sel-sel tersebut, kandungan Protease (tripsin) pada

terong dipercaya dapat menolong melawan zat penyebab kanker/cacar air, atau ketergantungan alkohol, gastritis, dan bekas luka bakar. (<http://www.indonesia.com>).

Terong Belanda banyak terdapat di daerah Tanah Toraja Sulawesi Selatan, pengolahannya hanya bisa dibuat juice, belum pernah dibuat selai, tidak semua lapisan masyarakat menyukai terong Belanda karena baunya, tetapi jika dibuat selai diharapkan disukai oleh semua orang, untuk olesan roti dan roll cake.

METODE

A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.

Tempat dan waktu pelaksanaan pembuatan selai terong belanda adalah sebagai berikut:

1. Tempat pelaksanaan

Eksperimen dilakukan di Laboratorium PKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.

2. Pelaksanaan eksperimen

Pelaksanaan Eksperimen akan dilakukan di Laboratorium PKK Teknik Universitas Negeri Makassar. Adapun Pelaksanaan eksperimen dilakukan sebanyak dua kali:

1. Eksperimen (percobaan) pertama pada tanggal 20 Desember 2005

Bahan: 2 kg Buah terong belanda
1.5 kg gula pasir
10 gr natrium benzoate

Cara membuatnya:

- Cuci bersih buah terong belanda, kemudian kupas, sisihkan.
- Potong masing-masing buah menjadi dua bagian lalu blender
- Saring buah, buang bijinya.
- Masak jus terong belanda bersama gula pasir dan natrium benzoate

- Masak jus terong hingga kental dan selai, kemudian angkat dan dinginkan
- Masukkan kedalam kemasan yang telah di sterilkan

Hasil dari eksperimen yang pertama adalah warna selai terlalu gelap, karena pemasakan terlalu lama, tekstur selai terlalu kental karena pemasakan yang lama, aroma selai tidak terasa, dan rasa kurang manis karena pemakaian gula yang sedikit

2. Eksperimen (percobaan) kedua pada tanggal 11 maret 2006

Bahan: 1.5 buah terong belanda
1 kg gula pasir
500 cc air
10 gr natrium benzoate
2 batang kayu manis

Cara membuat:

- Cuci bersih buah, kemudian kupas dan potong tipis
- Blender terong yang telah dipotong-potong menjadi jus
- Saring jus terong kemudian buang bijinya
- Masak jus bersama gula pasir, kayu manis
- Setelah selai mendidih kecilkan apinya kemudian masukkan natrium benzoate
- Selama proses pemasakan selai harus terus diaduk tapi perlahan
- Jika terdapat busa pada bagian permukaan, sebaiknya dikeluarkan secara bertahap
- Masak selai hingga kekentalan cukup, kemudian angkat dan dinginkan
- Masak dalam kemasan yang telah di disterilkan dan tutup rapat

Hasil eksperimen yang kedua: warna selai sudah baik karena proses pemasakan yang cepat dan tanpa bahan pewarna, tekstur lembut mudah untuk dioles, aroma yang baik dengan penambahan kayu manis, dan rasa yang manis karena pemakaian gula yang tepat.

Pembuatan Selai dari Terong Belanda 7

Selam proses pemanasan, vitamin A yang terkandung pada terong belanda akan hilang, untuk itu sebaiknya dilakukan penambahan vitamin A pada selai.

B. Bahan dan Alat yang Digunakan.

Sebelum melaksanakan pembuatan selai terong belanda, yang perlu dipersiapkan adalah peralatan dan bahan yang dibutuhkan. Adapun bahan dan alat yang harus dipersiapkan adalah sebagai berikut:

1. Bahan yang digunakan

- a. Buah terong belanda yang sudah matang 1,5
- b. Sodium benzoate 10 gr
- c. Gula pasir 1 gr
- d. Air 500 cc
- e. Kayu Manis 2 batang

2. Peralatan dalam pembuatan selai terong belanda

- a. Timbangan, untuk mengukur berat dari bahan yang digunakan
- b. Gelas ukur, untuk menakar bahan yang digunakan
- c. Baskom, wadah untuk menaruh buah sebelum dikupas atau yang sudah dikupas
- d. Pisau, untuk mengupas buah
- e. Blender, untuk membuat jus belanda
- f. Ceret, untuk menaruh jus terong yang sudah jadi
- g. Saringan, untuk menyaring jus
- h. Sendok nasi, untuk mengaduk jus pada saat penyaringan
- i. Sutil, untuk mengaduk jus yang sedang dimasak
- j. Wajan, wadah untuk memasak selai terong belanda
- k. Kompor, untuk memasak selai terong belanda
- l. Kemasan, pembungkus atau tempat penyimpanan terakhir selai terong belanda yang digunakan adalah botol kaca.

C. Proses Pembuatan Selai Terong Belanda

Selai adalah produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur dengan gula, air, dan bahan tambahan lainnya.

Dalam pembuatan selai terong belanda ini sangatlah sederhana dan mudah untuk dikerjakan, rasa dan aroma dapat dibuat sesuai dengan selera. Adapun cara membuat selai terong belanda sebagai berikut:

A. Pembuatan jus terong belanda

- a. Pemilihan bahan
Buah terong belanda yang baik digunakan dalam selai terong belanda adalah buah yang sudah matang berwarna ungu kemerahan-merahan, atau kuning kemerah-merahan dan buah yang besar
- b. Penimbangan
Buah yang sudah dipilih kemudian ditimbang agar mendapatkan ukuran yang tepat
- c. Panci dan pengupasan
Cuci bersih buah terong lalu kupas kulitnya dan sisihkan
- d. Pemotongan
Buah yang dikupas di potong-potong untuk mempermudah dalam penghancuran buah
- e. Penggilingan
Buah sebaiknya digiling dengan menggunakan blender, sama seperti proses pembuatan jus
- f. Penyaringan
Setelah buah digiling dan menjadi jus, kemudian disaring untuk mengeluarkan biji.

B. Pemasakan selai terong belanda.

- a. Pemasakan
Jus terong belanda dimasak dengan menggunakan api sedang
- b. Pemberian bahan tambahan
- c. Masukkan gula pasir, lalu aduk hingga tercampur rata

- d. Pemberian bahan pengawet
Setelah tercampuran rata masukkan bahan pengawet seperti sodium benzoate, kemudian aduk rata. Lama pemasakan adalah 1 jam

C. Pengemasan

Selai yang sudah jadi kemudian dikemas dalam botol plastic, yang sudah disterilkan

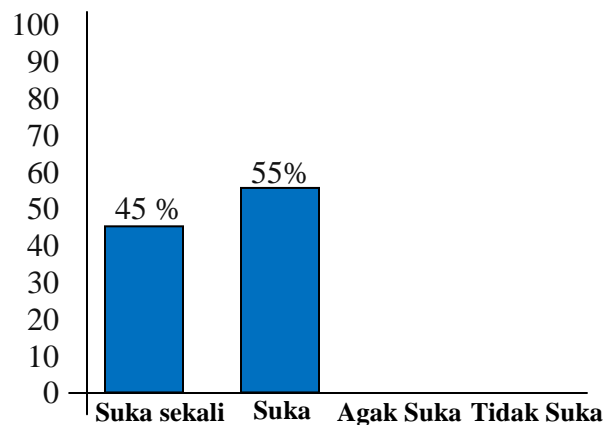
D. Pemasangan Label

Pemasangan label bertujuan untuk mengetahui produk asli terong belanda, komposisi bahan dan masa berlakunya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Warna

Uji organoleptik untuk warna diperlihatkan pada gambar berikut :

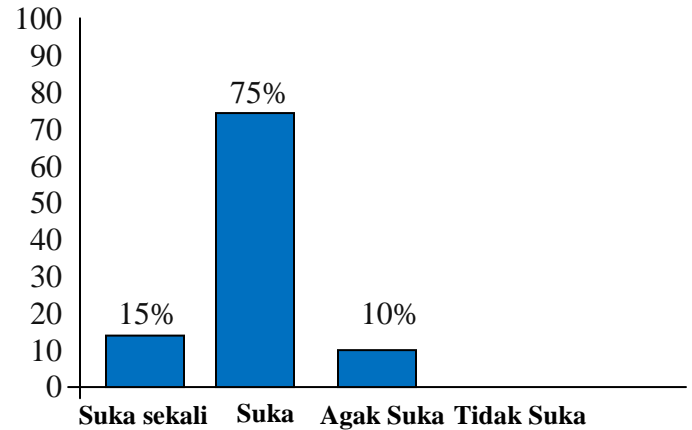


Gambar 4.1 Penerimaan panelis terhadap warna selai terong belanda.

Dari 20 panelis diperoleh 9 orang panelis menyatakan “suka sekali” dan 11 orang menyatakan “suka” untuk warna, dimana panelis sudah suka terhadap warna dari selai, itu karena warnanya alami tanpa bahan pewarna

B. Tekstur

Uji organoleptik untuk tekstur diperlihatkan pada gambar berikut :

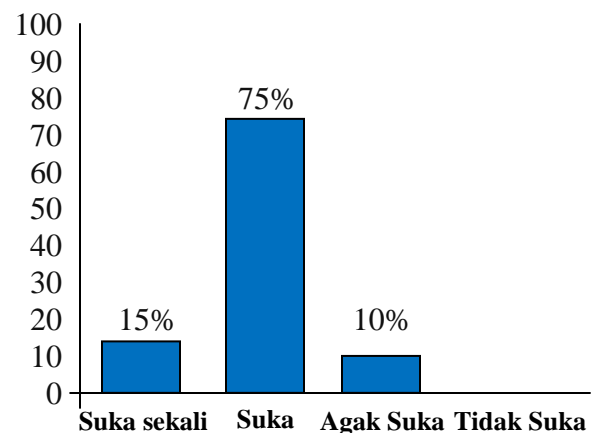


Gambar 4.2 Penerimaan panelis terhadap tekstur selai terong belanda.

Dari 20 panelis diperoleh 3 orang menyatakan “suka sekali”, 15 orang menyatakan “suka” dan 2 orang menyatakan “agak suka” dari hasil tersebut panelis lebih banyak memilih suka, karena tekstur yang lembut dan mudah untuk dioles.

C. Aroma

Uji organoleptik untuk aroma diperlihatkan pada gambar berikut :



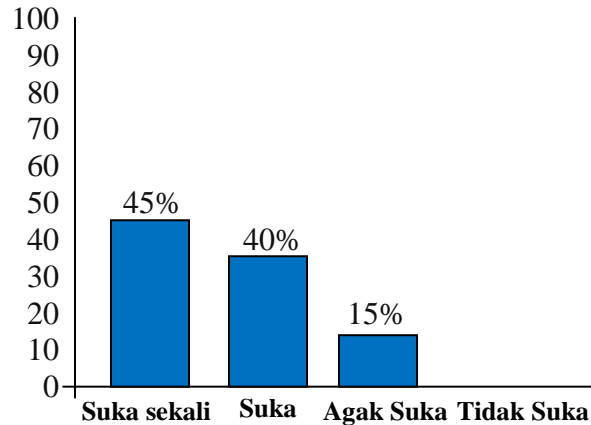
Gambar 4.3 Penerimaan panelis terhadap aroma selai terong belanda.

Dari 20 panelis diperoleh 3 orang menyatakan “suka sekali”, 15 orang menyatakan “suka” dan 2 orang menyatakan “agak suka” terhadap aroma selai. Dari hasil tersebut panelis lebih banyak memilih

suka, karena selai terong belanda beraroma alami

D. Rasa

Uji organoleptik untuk rasa diperlihatkan pada gambar berikut :



Gambar 4.4 Penerimaan panelis terhadap rasa selai terong belanda.

Dari 20 panelis diperoleh 9 orang menyatakan “suka sekali”, 8 orang menyatakan “suka” dan 3 orang menyatakan “agak suka” terhadap rasa, dari hasil tersebut panelis lebih banyak memilih suka sekali, karena rasanya yang manis dan khas.

E. Analisis Harga Jual Selai Terong Belanda

Daftar belanja untuk pembuatan selai terong belanda untuk 1 resep adalah sebagai berikut :

No	Nama Bahan	Berat	Harga		ket
			Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	
1.	Terong Belanda	1.5 kg	5000/kg	7.500	
2.	Gula Pasir	1 kg	6500/kg	6.500	
3.	Kayu Manis	2 Batang	1000/bungkus	100	
4.	Natrium Benzoat	10 gr	1000/bungkus	100	
5.	Kemasan	3	2000	6000	
Total				20.200	

Untuk mendapat harga jual digunakan rumus:

$$\text{Rumus : } H_j = \frac{HP (1+L \%)}{JP}$$

Dimana : HJ = Harga Jual
HP = Harga Pokok
JP = Jumlah Porsi (kemasan)
L = Laba

Ditanyakan : Berapa HJ perpori/kemasan?

Untuk mendapatkan harga jual digunakan rumus

$$HJ = \frac{HP (1+L\%)}{JP}$$

$$= \frac{Rp.20.200 (1+40\%)}{3}$$

$$= \frac{Rp.20.200 \times 1.4}{3}$$

$$= \frac{Rp.28.280}{3}$$

$$= Rp .9.426,6 \text{ _____ Rp 9.500}$$

Untuk mengetahui keuntungan dalam penjualan digunakan rumus :

$$\begin{aligned} L &= (HJ \times JP) - HP \\ &= (9.500 \times 3) - 20.200 \\ &= Rp. 28.500 - 20.200 \\ &= Rp. 8.300 \end{aligned}$$

Jadi keuntungan bersih yang didapat dari satu kali penjualan dengan modal Rp.

20.200 untuk satu resep adalah Rp. 8.300.-, dari satu resep yang dibuat, diperoleh 3 (tiga) botol selai terong belanda.

Oleah karena itu pembuatan selain dari terong belanda memiliki prospek yang cerah untuk dijadikan suatu usaha industri rumah tangga dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga, memperluas lapangan kerja, mengurangi pengangguran dan dapat menambah keanekaragaman makanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan eksperimen yang dilakukan penulis bahwa terong belanda yang baik dalam pembuatan selai terong belanda adalah terong belanda yang tingkat kematangannya baik tapi tidak lunak. Buah yang digunakan jika masih segar maka akan memiliki rasa yang manis dan aroma yang khas.

Proses pengolahan selai terong belanda secara garis besar yaitu pemilihan bahan samapai tahap penggilingan/penghancuran menjadi jus terong belanda, selanjutnya dilakukan penyaringan, pemasakan dan pemberian bahan tambahan, sampai yang terakhir yaitu pengemasan.

Penerimaan panelis terhadap selai terong belanda adalah untuk warna panelis memilih suka karena warnanya alami tanpa bahan tambahan untuk tekstur panelis sudah suka akan tekstur yang lembut dan mudah untuk dioles, untuk aroma panelis memilih suka karena aroma dari selai terong belanda beraroma alami, untuk rasa panelis menyukai selai terong belanda karena rasanya yang manis dan enak.

Daya tahan selai terong belanda dalam suhu kamar adalah 1 (satu) bulan, sedangkan bila dalam lemari pendingin daya tahan selai bisa sampai 3 (tiga) bulan.

DAFTAR PUSTAKA

Ali, M.1998. Kamus lengkap Bahasa Indonesia Modern. Jakarta: Pustaka Amani

Direktorat Gizi Dep. Kes RI, 1996, Daftar Komposisi Bahan Makanan, Jakarta, Bhatara

Fadiati, Ari. 2011. Mengolah Usaha Jasa Boga yang Sukses. Bandung: Remaja Rosda Karya

<http://www.suarapembaruan.com/News/2004/06/02/Lingkungan/Ling03.htm>, Kenali,Aku, Terong belanda, 27/11/2005

http://www.indomedia.com/sripo/2003/06/22/22o_bog1.htm, Sayur Gurih Buah Terong, Sriwijaya post.27/11/2005

Soetasad, A, & Muryani, 1996. Budi daya Terung Local Dan Terung Jepang, Swadaya, Jakarta.

Surayani, A, Erliza H, Rivai M. 2004, Membuat Aneka Selai, Swadaya, Jakarta.